

塞外文苑

■殷耀

# 阴山脚下响彻敕勒歌



敕勒川草原

王劲凯摄

造大一统的王朝奠定了基础。东汉末到隋统一前的三百多年里，阴山以南的沃野是一个民族大融合的舞。

北魏迁都平城之后，阴山南北麓就成为北魏的重要边陲。就在道武帝拓跋珪雄心勃勃向东迁都时，另一个游牧民族柔然在漠北之地兴起，他们不时越过阴山的峪口侵扰漠南之地。北魏太武帝拓跋焘即位不久，公元424年柔然南侵攻陷盛乐宫。据《魏书·世祖纪》载“蠕蠕率六万骑入云中，杀掠吏民，攻陷盛乐宫。”盛乐宫是在秦汉云中故城附近修筑，在今呼和浩特市托克托县古城村，这里再往东南几十里处便是北魏故都盛乐城。在云中和盛乐这片土地上，还有北魏帝陵金陵，北魏当然不能坐视柔然南侵，为拱卫首都平城的安全，从今天的河北省张北县到内蒙古五原县沿阴山山脉的豁口处设立六镇，自东而西依次是怀荒（今河北省张北县）、柔玄（今内蒙古兴和县西北）、抚冥（今内蒙古四子王旗东南）、武川（今内蒙古武川县西）、怀朔（今内蒙古固阳县西南）、沃野（今内蒙古五原县东北）等军镇及六镇，孝文帝末年，又于怀荒镇东置御夷镇（今河北省赤城县西北），增为七镇。

“天高秋日迥”，阴山南麓苍茫辽阔的平原一望无垠，四望之下蓝蓝的天空从四周垂下，如同毡帐包覆盖一眼望不到边的绿野，还有远处的黄河青山。北魏曾降服数十万敕勒族人，安置在“漠南千里之地，乘高车，逐水草，畜牧蕃息”，包括呼和浩特在内的广阔的漠南之地，有了新的称谓——敕勒川。敕勒族又称高车族，是一个善于驾车游牧的部落。《北史·高车传》载敕勒族“迁徙随水草，衣皮食肉，牛、羊畜产，尽与蠕蠕同。唯车轮高大，辐数至多。”敕勒族来到漠南之地后极大地推动了畜牧业的发展，“岁致献贡，由国家马及牛、羊遂至于贱，毡皮委积”。同时部

族也逐渐繁盛兴旺，北魏文成帝拓跋濬时期，五部高车“合聚祭天，众至数万，大会走马，杀牲游绕，歌吟忻忻。其俗称自前世以来，无盛于此会。”在敕勒川上，敕勒族在和汉族交往中“渐知粒食”，逐渐学会了种田从事农业生产。北魏孝文帝元宏太和十二年（488年）曾“诏六镇、云中、河西及关内六郡各修水田，通渠灌溉”。第二年又“诏诸州镇有水田之处各通灌溉，遣匠者所在指授”。说明敕勒川一带的农田水利颇有规模，引起了北魏朝廷的关注。

“敕勒川，阴山下。天似穹庐，笼盖四野。天苍苍，野茫茫，风吹草低见牛羊。”这首北朝民歌描绘出了北魏时期呼和浩特附近的土默川平原壮阔美丽的景象，使这片土地扬名千载。我们好好欣赏下这首古老的歌谣，你看像不像黄土高原上响遏行云的信天游，像不像黄河岸边响彻云霄的漫瀚调。天然的声音才叫天籁，古朴的文字才称绝唱，金代元好问对这首民歌的评价是“慷慨悲歌绝不传，穹庐一曲本天然。中州万古英雄气，也到阴山敕勒川。”敕勒歌历代不乏知音。明代胡应麟说“此歌成于信口，正在不能文者以无意发之，所以浑朴苍莽，使当时文士为之，便欲雕绩满眼”。的确，一语天然万古新，豪华落尽见真淳。明末遗民诗人方文写过一组著名的《都下竹枝词》，其中一首是“东戌榆关西渡河，今人不及古人多。风吹草低见牛羊，真像神来之笔，何等朴素！何等真实！”千古流传的《敕勒歌》在胡适眼中，更是北方民族的“英雄文学”。

据《北齐书·卷二·神武纪下》记载西魏权臣高欢率兵十万攻打西魏玉壁（今山西稷山西南），在西魏大将韦孝宽固守下，苦攻50天

而不下，高欢忧愤成疾折返晋阳，西魏军传出谣言说他已中箭将亡。为稳军心高欢带病勉强设宴会见大臣，命敕勒族部将斛律金唱《敕勒歌》，歌声响起高欢合唱，感伤之际泪落如雨。但有的研究者说流传下来的《敕勒歌》并非斛律金所作，而是流传已久的敕勒族牧歌。每当读《北史》或《北齐书》到“神武自和之，哀感流涕”这一段时，我就想起了王勃《滕王阁序》里的“天高地迥，觉宇宙之无穷；兴尽悲来，识盈虚之有数”这两句。当年，壮志未酬的高欢听到这首荡气回肠的歌谣，是否感到在“天苍苍，野茫茫”的天地间人是多么渺小啊！

“天苍苍，野茫茫”的敕勒川能给人无限遐思。我常常为出生和生活在敕勒川这片土地上而自豪。每次读到金庸先生的《射雕英雄传》，听到电视连续剧主题曲《铁血丹心》中“逐草四方沙漠苍茫，那惧霜雪扑面。射雕引塞外奔驰，笑傲此生无厌倦。天苍苍，野茫茫……”，我的豪情就飞扬在了我生长的敕勒川。站在苍茫的敕勒川，听黄河水昼夜不舍向南奔向晋陕大峡谷，看远处青山如壁消磨多少豪杰，不禁会让人泪落如雨。面对敕勒长川，面对如带的黄河和如黛的青山，怎么能不触发人产生“秋日平原好射雕”的豪情？怎么能不激发人产生“酒酣胸胆尚开张”的豪情？怎么能不牵引人产生“高高秋月照长城”的乡愁？清代方文《都下竹枝词》感慨云：“东戌榆关西渡河，今人不及古人多。风吹草低牛羊见，更有谁能救勒歌。”榆关就在呼和浩特市托克托县一带，西渡黄河便进入鄂尔多斯准格尔旗，历史上称作榆林，是隋唐时期胜州的治所。

我曾经数次实地踏访阴山脚下的武川六镇，“青山如龙入云去”，阴山如同绵延千里的屏风屹立不倒，武川六镇的遗址上已是“百战荒城复井田”的景象。我曾经在秋冬之季踏访怀朔镇，一个可屯居十万雄兵的北魏重镇已消失在农民的犁铧下，农民心中只有庄稼和粮食，他们的犁铧耕耘着历史。在怀朔镇的阙台和其它遗址上，秋尽塞北草木未凋，这些未凋的草木摇曳在斜阳里。“长风从西来，草木凝秋声。已感岁悠悠，复伤物凋零”，我们要离开怀朔镇遗址的时候下起了雪，动身的一刻，那雪下得正紧！天若有情天亦老，我的心中反复琢磨着“今古经百战，英雄化为土”的诗句。武川其他军镇的境遇与怀朔镇差不多，也已经消失在农民的犁铧下。“古道少人行，秋风动禾黍”，曾经金戈铁马的土地上已是禾黍离离的景象，已经没有了当年“万里黄云冻不飞，碛烟烽火夜深微。胡儿移帐逐箭绝，雪路时间探马归”的景象，只有已经收获过的玉米和秸秆伫立在田野上，仿佛静穆的兵马俑一样守卫在这片土地上。

当阴山脚下响彻敕勒歌的时候，距离隋唐盛世不远了。强大的北魏王朝从阴山脚下的六镇兵变后裂变为北齐和北周，北周灭北齐，杨坚篡北周后统一南北肇基隋朝，开启了大一统的隋唐盛世。



疏影横斜

■夏炜烨

“一年忧喜今宵过，两鬓风霜明日新。”烟火年年，光阴百代，新的一年如约而至。在每一个迎新之际，应忘掉所有烦恼，让山是山，让水是水，相信一切都会更好。亲朋好友欢聚一堂，团团围坐，聊着开心的事，温馨温暖的氛围，让人打心里觉得幸福。

元稹在《岁日》里说：“一日今年始，一年前事空。”意思是说新的一年就从今天开始，过去一年的事已经变得遥远模糊，表达了对时间的感慨和对生命短暂的思考。柳永在《二郎神·炎光谢》里祈愿：“愿天上人间，占得欢娱，年年今夜。”希望在天上和人间都能享受到快乐和喜悦，每年的今夜都能如此，表达了词人对美好幸福生活的期许留恋。杨无咎在《双雁儿·除夕》中表达得更加尽兴：“劝君今夕不须眠。且满满，泛觥船。大家沈醉对芳筵。愿新年，胜旧年。”在这个节日之夜他劝朋友都别去睡觉，不如充分享受这个欢欣时刻，满满地斟酒，一边泛着小舟在水上，大家都在花前月下醉酒作乐，在欢乐之中共同迎接新年的到来，希望新的一年要更胜一筹。

沈复的《浮生六记》不知感动了多少痴情男女，在旧时代，虽然沈复缺乏一个男人应有的担当，但他对芸娘的爱是真挚的，他的才华也有可圈可点之处。在《浮生六记》中，沈复曾写下“岁岁年年，万喜万般宜”，意思是，每一岁每一年，都能够遇到许多好事喜事，各种事情都会非常顺利。沈复这句诗有年味和烟火气，恰好反映出他与芸娘在一起的幸福时光。

屈原在《九歌》里吟唱：“良辰吉日时时有，锦瑟年华岁岁拥。”诗人希望良辰吉日每个时刻都拥有，锦瑟年华时时刻刻都存在。比喻如果心态好，心情好，什么时都是最好的年华，都是最好的时刻。正如杜甫在《伤春五首》里描绘：“莺人新年语，花开满故枝。天青风卷幔，草碧水通池。”新的一年，黄莺开始鸣叫，声音婉转动听。故枝上开满了鲜花，色彩斑斓。天空湛蓝，风轻轻吹动着帷幔，草地上绿草如茵，水池清澈见底。这些景象充满了生机和活力，让人感受到春天悄然而至了。



诗林漫步

■贾志义

## 北岳恒山掠影

(两首)

再登恒山

二度来游登顶峰，  
凌风远眺阔心胸。  
云遮峭壁犹仙境，  
雾隐危峦令我惊。  
徒步攀危凭脚力，  
专程拜谒见真诚。  
人天石柱荣华夏，  
尊位曾由古帝封。

虎口悬松

悬松晃动诵禅祥，  
虎口生风万壑寒。  
云起龙潭烟影动，  
朦胧日月与山川。

本版图片除署名外均来自 IC photo

灯下漫笔

■何承刚

## 磴口话面

人称为东人，东人和西人面对的各种做法在磴口得到了很好的集聚和融合，来源于各自的老家，但又根据河套人的口味、食材进行了改良和演变，一碗碗各具特色的面用独有的美味讲述着各自的故事。

晨曦初露，磴口的街面上最先苏醒的是大大小小的早点铺子，蒸腾的热气温暖了清冷的街道，勤快的店主半夜起来就开始忙碌起来。精心准备着能撑起店面的一碗面：民勤拉面、挽面、砂锅面片、手擀面、刀削面、荞面、肥羊面、杂碎面、恰恰面……各种招牌不一而足，引得晨练的人们纷纷奔向各自心仪的面馆，汤汤水水热乎乎地吃一碗面，胃里的舒坦、熨帖传遍了全身，为一天的精气神妥妥地打好了基础。

广为传唱的歌曲《我从草原来》的曲作者王星铭老师来磴口采风，一下子就喜欢上了磴口，更是结缘了一碗肥羊面，每年夏天他都要来几次磴口，来磴口必吃肥羊面，而且痴迷到再不品尝我推荐的其他种类的面。今年冬天他和电视剧《大盛魁》导演王新民团队来磴口采风，竭力给王导推荐肥羊面，直至结束采风活动前，推掉了当地为他们准备的饕餮大餐，大家都美美地吃了一碗肥羊面才作罢。

能有口福亲来磴口品尝面是再好不过的，来不了的就通过我的文字细细地品尝几碗有代表性的面吧。

首当其冲的当属拉面了，这是从甘肃民勤传过来的做法，先用盐水把小麦面粉和成软硬适度的面团，顺着同一方向反复揉、揉，直到面团的表面非常光滑细腻方切成小面剂，搓成圆圆的细长条，表面刷上胡油放到盆里加盖再饧两小时以上，这时面剂已变得非常软，可以拉成又细又长的面条，煮熟后白洁光亮，筋而不僵，软而不粘的口感最是令人啧啧称奇。不过你千万不要看着我的介绍就冒然去做拉面，这样一定会狼狈不堪的。做拉面绝对是一件需要经过无数次实践和感悟的手上功夫，功夫不到，往往是手忙脚乱，满头大汗，到头来面一拉就断，煮出来像筷子一样粗，吃到肚里觉得就是杵着几根椴子好生的难受。你再看看行当的农家主妇，仿佛一切都不是不经意间和好了面搓成面剂饧着，就开始用猪的瘦肉和五花肉切成了丁，在锅里炒成黄红色，加上葱姜蒜和调料，用酱油一烹，农

家猪肉扑鼻的香味霎时冲入了五脏六腑，这时再加入土豆丁、香菇丁煸炒后加水熬制，出锅时滴上红红的辣油，撒上翠绿的香菜末，一锅臊子就熬好了。这时，饧好的面剂子在农妇的手里如表演魔术般被拉长再对折再拉长再对折再拉长，如此反复最后加一团银丝般下对沸腾的锅里煮熟，如此美妙的面汤上飘着红油点缀着翠绿的猪肉臊子，不说了，咽口水去吧。

在磴口如果你能吃到一碗拉面，那才是难得的口福。不是磴口人小气，是挽面的制作太费功夫了。做挽面要在面粉里加沙蒿籽，沙蒿籽富含亚油酸和维生素E，关键是可以增加面的韧劲。因为面要和得非常硬，用手是揉不动的，最好是两个大男人用擀面杖反复地在面团上横压竖压，在压的过程中逐渐的给面团加水，直到把面压得光滑柔软，擀开切成成长的面条，这时的面条还比较粗，要由一个人平举着擀面杖，另一个有挽面技术的人把面条搭在擀面杖上，将悬挂的面条合拢起来反复地“挽”，用这“挽”的巧劲儿让面条变得细长匀称，然后取下来顺着同一个方向盘成螺旋状存放。挽面在冬天可以一次做很多，放着慢慢吃。煮熟的挽面滑爽油亮，呈半透明状，吃一口仿佛满嘴游动着小鱼，美妙的口感无法形容。如果你是贵客中的贵客，主人提前知道你要来，才会挽好面等着你。

拌面可以是拉、切、挽的面，关键在于拌头，一种是清拌，一碗洁白的面条拌上用胡油炆出的绿的葱花、白的蒜泥、红的番茄碎，再来一勺辣椒油，一撮香菜末，真正是一碗春秋，满口清香。还有就是用茄子、尖椒、豆角、柿子等炒制的拌头，当然还可以用西红柿炒鸡蛋或各种肉酱拌面，每个人心中都有一碗最合口的拌面，那是妈妈的味道。

汤揪面是磴口人的家常便饭，把面饧好揪成面片下到不同风味的汤里，是中老年人的最爱。尤其是用后山羊肉做的羊肉余面片，面片爽滑，面汤鲜香，头一天晚上喝多了，早上晕乎乎地来到面馆，一砂锅热乎乎的肉余面呼噜下去，暖心暖肺地出一身汗，浑身通泰，立马精神起来。

还有碱面、焖面、刀削面、恰恰面等等，实在是累得写不动了，让有胃口功夫的高手去介绍吧，如果您动心了就来磴口一品尝吧，您出去，我送去，让您吃个够。